UNÜBERTREFFLICH
Sidol
Bestes
Putzmittel
für alle Metalle

Siegels
Messerputz
Schmirgel
Midalit

Sigella
Mop
Politur
das beste
Reinigungs- u.
Polieröl

Sigella
Bohner-Wachs

Sirax
Scheuerpulver
Seifenqualität
reinigt
Alles
in Küche u. Haus
blitzblank

Sirax
HYGIENISCHE
HANDSEIFE

Der Schuhputz
Lodix
ist der beste

Sigella-Handmop
Sigella-Mop

Die beliebtesten
und bekanntesten
Fabrikate der Firma

Siegel & Co.

CHEMISCHE FABRIKEN, CÖLN u. WITTENBERG, (HALLE).
GRÖSSTES DEUTSCHES WERK DER PUTZMITTELBRANCHE
Über 1500 Angestellte u. Arbeiter / Eigenes Blechemballagewerk / Eigenes Rohstoffwerk

Allerlei Gutes
für festliche Stunden

Den Hausfrauen
gewidmet von der Fa.

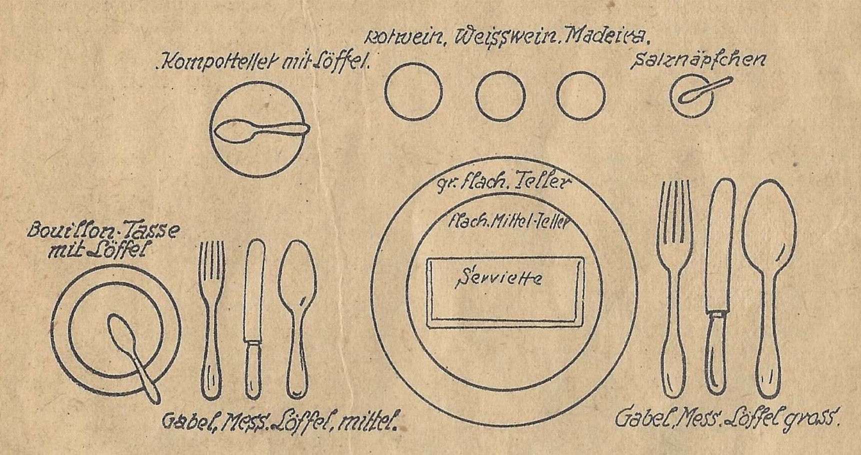
SIEGEL & CO.
CHEMISCHE FABRIKEN, KÖLN-BRAUNSFELD

Vorwort.

Wie die Anmut einer schönen Frau durch ein geschmackvolles Gewand erhöht wird, so veredelt sich der Reiz eines gut zubereiteten Gerichtes durch die Feinheit seiner Aufmachung und Darreichung. Zwar hat auch hier der etwas überladene Prunk vergangener Richtungen einer neuen Sachlichkeit weichen müssen, aber immer wird es einer sorgsamen, „mit Liebe" kochenden Hausfrau willkommen sein, kleine Winke, Anregungen und Rezepte zu finden, welche einfach genug und geeignet erscheinen, ihre Freude an der Bereitung leckerer Dinge zu vertiefen, und sie in den Stand setzen, mit verhältnismäßig geringen Mitteln Behagen und Frohsinn um sich zu verbreiten. Wo aber fühlen wir uns wohler als

Am hübsch gedeckten Tisch?

Ob kleine oder große Gesellschaft, einfache oder sehr gewählte Speisenfolge, stets gehören frische Blumen in gutgeformter, sicher stehender Vase auf die Tafel; sie geben ihr ein festliches Aussehen. Auch beachte man, daß jeder Gast genügend Platz hat; denn es speist sich betrübt in drangvoll fürchterlicher Enge. Das einst so beliebte Falten und Brechen der Mundtücher zu künstlichen Figuren ersetzt man heute gern durch einfaches Zusammenlegen in Form eines Dreiecks etc.; es ist auch entschieden hygienischer. Das Gedeck des Gastes bei einem feineren Mahle sei ungefähr so:



Übliche Anordnung des Gedecks.

Allerlei Obstkörbchen, Schalen mit feinem Backwerk, frischem Obst und Kompott vervollständigen das einladende Bild. Die Bedienung (Hausangestellte erscheinen nur in weißen Latzschürzchen) sei geschickt und geräuschlos; die Schüsseln werden auf der flachen, linken, mit einem gefalteten Mundtuch

---

bedeckten Hand getragen und dem Gast auf der linken Seite gereicht, während man leere Teller und gebrauchte Bestecke mit der rechten Hand von der rechten Seite fortnimmt und die frischen Teller ebenfalls von rechts aus aufstellt. Rascher Tellerwechsel ist selbstverständlich. Man serviert zuerst der ältesten oder im Range am höchsten stehenden Dame; bei einem Hochzeitsessen beginnt man bei der Braut. Außer der Suppe und der Vorspeise wird jeder Gang zweimal angeboten. Leere Flaschen müssen sofort ersetzt werden; ebenso seien Karaffen mit frischem Wasser zur Hand, falls solches gewünscht wird. — Das Decken eines gemütlichen Kaffee- oder Teetisches ist so sehr Allgemeingut, daß wir uns nur noch in Umrissen den kulinarischen Tageslauf eines lieben Gastes ansehen wollen.

Das erste Frühstück. Schokolade, Kakao oder Kaffee mit Sahne und Würfelzucker, Brötchen, Zwieback, Butterkuchen, feiner Aufschnitt, eine Eierspeise, frisches Obst, Butter, Honig, Marmelade.

Das Gabelfrühstück. Kraftbrühe in Tassen, garnierte Koteletten, Käseschüssel, Torte, Mokka, Liköre oder Portwein, Bordeaux etc.

Zur Kaffeestunde. Kaffee oder Schokolade, Schlagsahne, Obsttorten, Napfkuchen, kleines Gebäck, Brötchen, Butter und Honig.

Fünfuhrtee. Tee, Torten, Sandkuchen, Biskuits, Waffeln, Früchte, kleines Backwerk, Gefrorenes.

Mittagstisch. Kalte Vorspeise (weißer Burgunder oder herber Sekt), Suppe (Portwein, Sherry oder Malaga), Fischgang (feiner Mosel oder Rheinwein), warme Fleischspeise (Bordeaux), Nachtisch (Sekt). Dann Käseplatte.

Abendessen. Klare Brühe in Tassen. Fisch, Geflügel, kalte Pastete, Creme. Hinterher Schaumwein oder Bowle.

Kaltes Abendessen. Tee, kalter Braten, Fisch- oder Fleischsalat, Wurst, Zunge, Sardellenbutter, Kaviar, Sülze, Mayonnaise, allerlei Schnittchen, Butter und Käse. Dies alles nach Geschmack und Geldbeutel beliebig abzuwandeln.

Es folgen nun eine Reihe Rezepte für kleine Speisen, für Backwerk aller Art, für feine, süße Suppen und Kaltschalen, sowie für Getränke. Jeder wird etwas nach seinem Geschmack finden.

Leckereien aus aller Welt.

1. Kalte Vorspeisen.

Gefüllte Eier. Hartgekochte, nach völligem Erkalten abgeschälte Eier schneidet man vorsichtig der Länge nach auseinander und nimmt das Gelbe heraus. Verrühre dann Sardellenbutter und nach und nach das Gelbe der Eier hinein, dazu etwas feinen Senf und feingehackten Schnittlauch, fülle damit die Eiweißhälften gehäuft an und serviere auf einer flachen Schüssel mit Petersiliensträußchen dazwischen. Geröstete Brotschnittchen dabei.

Körbchen-Eier. Man legt hartgekochte Eier der Länge nach vor sich hin und schneidet ganz vorsichtig mit kleinem, scharfem Messer in der Mitte, zweimal, nebeneinander und knapp 1 cm auseinander, auf die Hälfte ein, um einen Henkel zu bilden. Dann löst man die übrige obere Hälfte des Weißen ab, nehme alles Gelbe heraus und fülle die so entstandenen Körbchen nach Belieben mit Kaviar, Kapern oder Sardellen-Salat (aus sehr feingeschnittenen



Die Vorspeise darf kommen!

Sardellen, ebensolcher Zitronenschale, Zitronensaft und Oel) gehäuft an. Für Feinschmecker stellt man sie auf folgende Tunke: 4 hartgekochte Eidotter (aus den Körbchen), 4 rohe Eidotter rührt man mit etwas Salz und einigen Tropfen Zitronensaft eine Viertelstunde, gibt dann den übrigen Saft der Zitrone dazu und gießt unter beständigem Rühren 5 bis 6 Eßlöffel feines Olivenöl tropfenweise daran. Zuletzt fügt man 2 Teelöffel englischen Senf und ein wenig Esdragonessig hinzu. Ebenfalls geröstete Brotscheiben dazu.

Beefsteak roh. Sehr fein gehacktes Fleisch (am besten Filet) vermischt man mit Salz, Kapern, Zwiebel, Petersilie und Zitronenschale und mischt es gut durcheinander. Eine Tunke von Senf, Pfeffer, Essig und Oel wird darangegeben und ebenfalls gut vermischt. Dann formt man von der Masse hübsche kleine Beefsteaks, legt diese auf eine flache Schüssel und reicht dazu in der Schale gekochte Kartoffeln und frische Butter.

Feine Butterbrötchen. Reste feinen Fleisches werden ganz fein geschnitten, mit Mayonnaise vermischt und auf dünne Weißbrotschnitten erhöht aufgestrichen.

Oder: Zwischen zwei ganz dünne Weißbrotschnitten, die mit Butter bestrichen sind, legt man eine mit Senf bestrichene Scheibe Schinken oder Pökelfleisch. Man kann auch eine Schnitte Weißbrot und eine Schnitte Pumpernickel oder Schwarzbrot nehmen, aber stets muß sie sehr dünn sein.

Oder: Gekochter, magerer Schinken wird feingehackt. Man legt ihn auf feine Butterbrötchen und drückt ihn mit der Messerklinge leicht an. Hierzu eignet sich auch Zunge, Geflügel und Wild.

Fleischsalat. Bratenreste, Suppenfleisch, Geflügel, Fisch etc. schneidet man in ganz kleine Würfel und gibt, nebst Salz, Pfeffer und einer geriebenen Zwiebel, folgende Tunke dazu: Auf 1 Pfund Fleisch rührt man ein Weinglas Olivenöl mit 3 gehäuften Eßlöffeln Mehl, etwas leichter Fleischbrühe an, läßt dies 5 Minuten unter stetem Rühren kochen, und quirlt nach dem Erkalten

einige hartgekochte, geriebene Eigelbe (die aber auch fehlen können), Essig und Salz nach Geschmack, damit gründlich durch. Man gibt die Tunke durch ein Haarsieb über die Fleischwürfel (unter die man vorher ev. das kleingeschnittene Eiweiß gemengt hat).

Käsebrötchen (für Herren). 90 g Schweizer oder Holländerkäse gerieben, mit 30 g Butter, 1 Teelöffel englischem Senf und 2 entgräteten Sardellen zu Brei gerührt, auf geröstete dünne Weißbrotschnittchen gestrichen, mit feinen Scheiben Schinken oder Rauchfleisch belegt und mit gleichen Brotschnittchen bedeckt.

2. Kaltschalen.

Von Buttermilch. Sie wird gezuckert, mit Zimt bestreut und mit Zwieback oder Keksstückchen darin angerichtet.

Von dicker Milch. Sie wird schaumig geschlagen, gezuckert, mit Zimt bestreut und mit Zwiebackstückchen angerichtet.

Von Schwarzbrot. Auf geriebenes Schwarzbrot schüttet man süßen Rahm oder Milch und Bier und gibt Zucker und Zimt dazu.

Von Brot mit Wein. Geriebenes Weiß- und Schwarzbrot, gewaschene aufgekochte Rosinen und Korinthen mit der Brühe, Wein mit Wasser vermischt. Dies alles mengt man gut durch und zuckert nach Geschmack.

Von Himbeeren. Sie werden mit Zucker bestreut. Dann gibt man 1 Teil Wein und 1 Teil Wasser darüber und serviert mit Bisquits oder Zwiebäcken.

Von Erdbeeren. Auf $^3/_4$ Liter Erdbeeren kommen 2 Hände voll feinen Zucker und eine Messerspitze Zimt, dann gießt man $^1/_2$ Liter guten Wein daran und läßt eine Zeitlang verdeckt ziehen. (Statt Wein kann man auch süßen Rahm darüber tun; in diesem Fall nimmt man weniger Zucker und Zimt). Oder man zuckert die Erdbeeren einfach und reicht Schlagsahne dazu, sobald der Zucker vergangen ist.

3. Süße Suppen.

Biersuppe. Eine Flasche helles Bier wird mit einer Handvoll gut gewaschener Rosinen zum Kochen gebracht. Inzwischen rührt man 2 Esslöffel Mondamin mit Milch glatt, fügt 2 verquirlte Eier hinzu, rührt alles zu glattem Teig und gibt $^3/_4$ Liter frische Milch langsam daran. Dann rührt man das Ganze vorsichtig in das kochende Bier und bringt alles unter beständigem Rühren nochmals zum Kochen. Sehr nahrhaft und schmackhaft.

Schaumbier. 2 Eier, 4 Tassen Bier, 3 Eßlöffel Zucker werden auf dem Feuer schaumig geschlagen und sofort angerichtet.

Schokolade in Tassen. Feingeriebene, gute Schokolade wird unter beständigem Rühren mit etwas Milch durchgekocht. Dann gibt man kochende Milch und etwas Zucker bei und zieht mit Eigelb ab. Auf jede Tasse ein Eßlöffel Schlagsahne.

Weinsuppe. 3 Teile Wein, 1 Teil Wasser wird mit Zimt und Zitronenschale gekocht. Dann gibt man etwas in Wasser angerührte Stärke hinzu, zuckert und legiert mit Eigelb. Man reicht die Suppe mit Bisquits.



Familientisch.

Oder: 25 g Sago wird mit 1 Liter Wasser und ein Stückchen Zimt klargekocht. Man fügt nach Geschmack Wein, Zucker, etwas Zitrone und Rosinen hinzu.

Weinschaum-Suppe. 4 Eier, 100 g Zucker, 1 Tasse Wasser, 1 Flasche Wein wird auf gelindem Feuer so lange geschlagen, bis es schaumig ist; in Tassen mit kleinen Biskuits dazu serviert.

Brotsuppe. Reste Schwarz- und Weißbrot werden mit Wasser weich gekocht und durch ein Sieb getrieben; Nelken, Zimt, Zucker und Wein hinzugefügt. Mit Eigelb legieren und gekochte Rosinen oder Pflaumen darin anrichten.

Mandelsuppe. Zwieback wird mit Milch gekocht und durchgetrieben. Man fügt nach Geschmack Mandeln (am besten feingerieben), Zucker und Zimt hinzu. Mit Rahm und Eigelb abrühren.

Weinsuppe mit Schokolade. 1 Flasche Weißwein wird mit halb so viel Wasser zum Kochen gebracht; dann rührt man 125 g geriebene Schokolade hinein, fügt Zucker dazu, läßt die Suppe unter stetem Umrühren mehrmals aufkochen, legiert sie mit 3 Eigelb und gibt sie über zerbrochenem Zwieback zu Tisch.

Feine Apfelsuppe. 10 Reinetten werden mit den Schalen in Teile geschnitten, abgewaschen und mit Wasser zum Kochen gebracht. Sind sie weich, so streicht man sie durch das Sieb. Zu der durchgetriebenen Masse gibt man Wein, Zimt, Zucker, Korinthen, feingeschnittene Mandeln, abgeriebene Zitrone und richtet die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln oder auch Biskuits an.

Sollten Obstsuppen einmal aus Versehen nicht dick genug sein, so rührt man etwas feines Kartoffelmehl in Wein oder Wasser kalt an und gibt es in die kochende Suppe.

4. Kalte Süß-Speisen.

Zwiebackspeise. Eine tiefe Schüssel wird zum Drittel mit Zwiebäcken oder, wenn man es ganz fein machen will, mit feinen Bisquits gefüllt. Darauf kommt eine Lage süßes Himbeer-, Erdbeer-, Johannisbeer-, Brombeer- oder Pflaumenkompott. Man kann auch ein Kompott aus verschiedenen Früchten nehmen. Wenn der Saft der Früchte gut in den Zwieback eingezogen und alles erkaltet ist, gießt man das letzte Drittel der Schüssel mit einem Mondaminpudding voll. Die Speise ist am anderen Tage ganz vorzüglich. (Auch von süßen oder sauren Kirschen ausgezeichnet).

Kompott-Ueberreste geben, lagenweise mit Kuchenresten geordnet, nebst übergegossener süßer Eiermilch nach dem Kochen im Wasserbade eine sehr gute, neue süße Speise.

Roter Reis. $^1/_4$ Pfund Reis wird mit Wasser gar gekocht. Dann gibt man $^1/_4$ Pfund Zucker und 1 Glas Johannistrauben-Gelee hinein. Erkaltet mit Vanille-Tunke.

Schokoladenpudding ohne Eier. 60 g Kakao wird in 1 Liter Milch und 150 g Zucker gekocht. Dann wird unter ständigem Rühren 90 g in Wasser gelöste Stärke hinzu gegeben, einige Minuten gekocht und in eine mit kaltem Wasser umgespülte Form gegeben. Schlagsahne dazu.

Reis mit Früchten. $^1/_2$ Pfund Reis wird mit $1^3/_4$ Liter Wasser weich gekocht. Man gibt 200 g Zucker, 1 Glas Arrac oder Rum und den Saft einer Zitrone hinzu. Durchgekocht, füllt man in eine mit kaltem Wasser gespülte Form erst eine Lage Reis, dann eine Lage Früchte, bis die Form voll ist. Man gibt eine Fruchttunke dazu oder schlägt Johannisbeergelee mit 2 Eiweiß zu festem Schaum und verziert damit.

Arrakspeise. 8 Eigelb werden mit $^1/_2$ Pfund Zucker schaumig gerührt, dann gibt man $^1/_2$ Liter Rahm und 35 g in $^1/_8$ Liter Wasser aufgelöste Gelatine hinzu und läßt alles unter ständigem Rühren zum Kochen kommen. Dann läßt man die Masse etwas erkalten, gibt $^1/_8$ Liter Arrak und den festen Schnee der Eier dadurch, rührt noch einige Male um und füllt, sobald die Masse anfängt steif zu werden, in eine mit kaltem Wasser gespülte Form.

Apfelschüssel. Rote Gravensteiner werden in Scheiben geschnitten und in Wein, Wasser und Zucker leicht durchgekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen. Man gibt sie in eine Kristallschüssel zum Erkalten. Vor dem Anrichten mit Vanille würzen und Schlagsahne darüber geben.

Gefüllte Aepfel. Man schält Borsdorfer, schneidet oben einen Deckel ab, höhlt sie aus und füllt sie mit einer gut verrührten Masse von 125 g feingeriebenen Mandeln, 80 g Zucker, 2 ganzen Eiern, etwas Zitronat und Zitronenschale. Dann setzt man sie in eine flache Schüssel, gießt etwa $^1/_2$ Liter weißen gezuckerten Wein so darüber, daß sie halb im Wein stehen, und bäckt sie im Backofen hellbraun. Nun gießt man den Saft ab, vermischt ihn



Für kleine und große Kinder!

mit einigen Löffeln Himbeersaft, kocht ihn auf und gibt ihn wieder über die Aepfel. Kalt oder warm mit kleinem Gebäck.

Buttermilchpudding. 1 Liter Buttermilch, 1 Pfund Zucker, der Saft einer Zitrone und 12 Blatt Gelatine werden kalt zusammengerührt, später gestürzt und mit Himbeersaft gereicht. (Die Gelatine muß vorher aufgelöst werden).

Kaffeepudding. Auf 100 g gemahlenen guten Kaffee gießt man $^1/_2$ Liter kochende Sahne; dies läßt man bedeckt $^1/_2$ Stunde stehen, mischt 40 g aufgelöste Gelatine und Vanillezucker nach Belieben hinzu und stellt das Ganze mehrere Stunden recht kühl. (Wenn die Sahne gezogen hat, wird sie natürlich durchgesiebt).

Charlotte. 1 Liter Milch, 15 Blatt Gelatine, 12 Eigelb, 100 g Vanillezucker werden in einem Topf solange geschlagen, bis die Masse sämig wird, dann stellt man den Topf in kaltes Wasser, rührt um bis zur Abkühlung, mischt den Schnee von 6 Eiern und $^1/_4$ Liter Schlagsahne darunter und stürzt die Masse in eine mit Makronen ausgelegte Form.

Apfelsinenspeise. Man presse den Saft von 12 großen Apfelsinen und 1 Zitrone. $^3/_4$ Liter süße Sahne wird schaumig geschlagen, mit $^1/_2$ Pfund Zucker und 10 Blatt aufgelöster Gelatine vermischt, und dann alles solange geschlagen, bis die Masse steif wird. Dann schnell in Schalen füllen.

Süßer Pumpernickel. Ein großes Stück Pumpernickel wird fein gerieben, mit 1 Likörglas Maraschino oder Malaga angefeuchtet, mit 125 g Zucker vermischt. Dann zieht man $^1/_2$ Liter Schlagsahne darunter.

Oder: Man reibt Pumpernickel, Haselnüsse, Schokolade zu gleichen Teilen, füllt in eine Glasschale eine Lage Schlagsahne, 1 Lage geriebenes Brot, wieder Sahne, 1 Lage Schokolade, wieder Sahne, eine Lage Haselnüsse und so weiter bis die Schale voll ist. Eine überaus beliebte Speise.

Othello. 4 Eigelb werden mit Zucker verrührt, 5 Blatt aufgelöste Gelatine und $^3/_4$ Liter Schlagsahne versichtig darunter gemischt, alles in eine runde Form gefüllt und erst nach 4 Stunden (wenigstens) gestürzt. Dann zerläßt man $^1/_4$ Pfund Schokolade mit wenig Wasser und etwas Butter und füllt sie über die Speise, daß diese ganz bedeckt ist.

Weintraubenkreme. 1 Liter Saft von reifen Trauben kocht man mit 130 g Zucker klar. Nach dem Erkalten quirlt man 6 Eigelb mit einem Weinglas voll Malaga, rührt den Traubensaft hinzu und bringt alles unter ständigem Rühren bis zum Sieden. In Glasschüssel erkaltet zur Tafel geben.

Weinspeise. 1 Liter kalte Milch wird mit der Schale von zwei auf Zucker abgeriebenen Zitronen, dem Safte von 3 Zitronen, 1 Pfund Puderzucker und $^1/_2$ Flasche leichten Weißwein tüchtig gequirlt, dann gibt man 40 g in etwas Milch gelöste Gelatine unter stetem Rühren hinzu. (Zum Erstarren in eine Porzellanform geben.)

Weinkreme. Man rührt 1 Liter guten Rheinwein mit 8 Eidottern, zwei Löffeln Mehl, der abgeriebenen Schale einer Zitrone nebst $^1/_2$ Pfund Zucker über dem Feuer zu einer dickschaumigen Kreme ab. Dann schlägt man das Weiße der Eier steif, mischt den Schnee mit der heißen Kreme und richtet in einer Glasschale an. (Mit Makronen garnieren.)

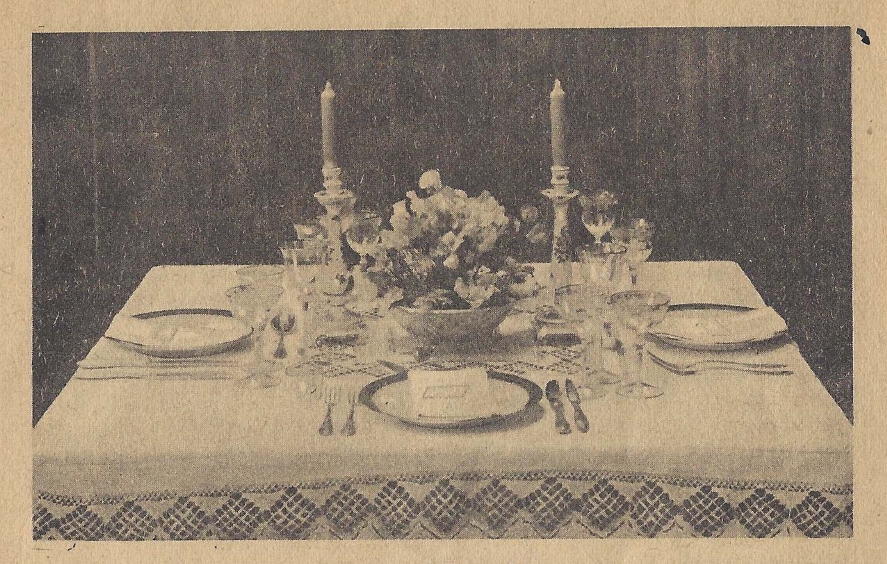
Weißbrotpudding. 1 Pfund alte, feingeriebene Semmel wird mit $^1/_4$ Pfund zerlassener Butter, 1 Liter Milch, 8 Eigelb, $^1/_2$ Pfund Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und zuletzt mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt. Man gibt das Ganze in eine reichlich mit Butter ausgestrichene Form, die aber nur zur Hälfte gefüllt sein darf, tut 2 Liter abgestielte und entkernte saure Kirschen hinein, legt kleine Butterstückchen auf die Masse, bestreut diese mit Zucker und läßt $^3/_4$ Stunden nicht zu scharf backen. (Kalt oder warm gleich vorzüglich.)

Apfelsinensturz. $^1/_2$ Liter Sahne wird zu Schlagsahne geschlagen und mit dem Saft von 6 Apfelsinen, einer Zitrone, 100 g Zucker und 8 Blatt aufgelöster Gelatine vermischt.

Saurer Pudding. $^1/_2$ Liter saure Milch, $^1/_2$ Liter süße Milch, den Saft und ein wenig abgeriebene Zitrone, Zucker nach Geschmack, 9 Tafeln in etwas Wasser gelöste Gelatine, 2 zu Schnee geschlagene Eiweiß rührt man bis zum Erkalten durcheinander, schüttet die Masse in eine gut mit Oel ausgestrichene Form und stellt sie recht kalt. Nach dem Stürzen verziert man den Pudding mit Himbeeren oder Erdbeeren, die in Zucker umgewendet wurden.

Milchsturz. $^1/_2$ Liter dicke saure Milch wird schaumig geschlagen. Dann gibt man ständig rührend 150 g feinen Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, den Saft einer halben Zitrone nebst einem knapp halben Glas Arrak hinzu. Zuletzt mischt man 5 Blatt in Wasser gelöste rote Gelatine unter die Masse, gießt alles durch ein Sieb in eine Glasschüssel und stellt sie einige Stunden recht kalt. Schlagsahne oder Vanilletunke verfeinern die sehr erfrischende Speise.

Ananaskreme. Eine geschälte, auf einem Reibeisen geriebene Ananas wird mit einer halben Tasse Wasser, worin die Schalen ausgekocht wurden,



Es gibt Besuch!

und mit $^1/_2$ Pfund Zucker einige Minuten durchgekocht, durch ein Sieb gerührt, dann mit 35 g aufgelöster Gelatine vermischt, und nach einigem Verkühlen noch mit 1 Liter Schlagsahne verrührt. (Makronenverzierung.)

Zitronenkreme. Man reibt 3 Zitronen auf 190 g Zucker ab, rührt diesen mit 6 Eidottern $^1/_2$ Stunde stark schaumig, fügt den Saft der Zitronen hinzu sowie 1 Gläschen Arrak. Schlägt die Masse auf dem Feuer bis vors Kochen, dann so fort, bis sie halbkalt geworden ist, rührt den Eierschnee darunter und füllt sie in eine Kristallschüssel. (Nicht zu stürzen.) Der Arrak kann auch fortgelassen werden.

Apfelspeise. 4 Pfund geschälte Aepfel werden zu Mus gekocht und durchgetrieben. Man rührt $1^1/_4$ Pfund Streuzucker, $^1/_8$ Liter Rum und 15 Tafeln Gelatine hinzu. Wenn erkaltet, mit Vanilletunke zu reichen.

Nußkreme. 140 g Butter werden mit 100 g Zucker und 6 Eidottern schaumig gerührt. Dann mengt man 140 g geriebene Nüsse, etwas Zitronenschale und den von 4 Eiweiß geschlagenen Schnee hinein. Die Speise wird in einer gut gebutterten Form eine Stunde lang im Dampf gekocht. (Kompott oder Schlagsahne dazu.)

Rote Grütze. Auf $^1/_2$ Liter Wasser und $^3/_4$ Liter Fruchtsaft (am besten Johannisbeersaft allein oder mit Himbeersaft gemischt) nimmt man 125 g Maizena, läßt es in dem Saft ausquellen und fügt Zucker nach Geschmack hinzu. Ist die Masse auf dem Feuer gar geworden, so gießt man sie in Formen, stürzt nach Erkalten und reicht sie mit frischer, süßer oder Schlagsahne, die ev. mit Vanille gewürzt wird. (Eine Vanilletunke paßt ebenfalls gut dazu.)

Weingelee. 1 Flasche Wein wird mit 1/2 Pfund Zucker, Schale und Saft einer Zitrone gekocht, dann gibt man 30 bis 35 g aufgelöste Gelatine und 2 Eßlöffel Maraschino hinzu. Mit 2 Eiweiß klären.

Fruchtgelee. In obiges Weingelee kommen lagenweiße Früchte.

Apfelsinengelee. Wie Weingelee, nur gibt man die abgeriebene Schale einer und den Saft zweier Apfelsinen hinzu und füllt die Masse abwechselnd mit zerlegten Apfelsinen in eine mit kaltem Wasser umgespülte Form.

Apfelgelee. 12 geschälte Borsdorfer schneidet man in Hälften, löst das Kernhaus heraus und kocht letzteres samt der Schale in hinreichendem Wasser, seiht durch, nimmt von der Flüssigkeit etwa 1/2 Liter, ebensoviel Weißwein, die Schale einer Zitrone und 125 g weißen Kandiszucker und kocht darin die Apfelhälften auf beiden Seiten vorsichtig weich. Dann läßt man sie abtropfen, legt sie in eine Kristallschale und füllt den zu Gelee eingedickten Saft darüber. (Man kann ihn auch auf einen Teller gießen, erstarren lassen und Streifen etc. daraus schneiden, mit welchen man dann die Schüssel verziert.)

Punschgelee. Man löst 45 g Gelatine mit etwas weißem Wein auf, bringt 1/2 Liter Weißwein, 1/4 Liter Arrac oder Rum, 500 g Zucker und den Saft zweier Zitronen aufs Feuer, fügt, wenn es kocht, die Gelatine hinzu und läßt alles noch 1/4 Stunde an der Seite des Herdes ziehen, worauf man es in die kalt umgespülte Form tut und später stürzt.

Weingelee ohne Likör. Man kocht 375 g Zucker zum Breitlauf und schäumt ihn sehr rein ab, löst 60 g Gelatine auf, die auch recht klar sein muß, und wenn beides fast ausgekühlt ist, vermischt man es mit 1/2 Liter guten Rheinwein, füllt die Masse in die Form, stellt sie in kaltes Wasser und stürzt sie später.

Grießmehlpudding. Man läßt 1 Liter Milch, 100 g Zucker, 20 g geriebene Mandeln mit etwas Vanille zum Kochen kommen und gibt unter ständigem Rühren 125 g Grießmehl hinein. Wenn gar, werden 3 bis 4 Eigelb und zuletzt der Eierschnee hinzugegeben. Frucht- oder Rotweintunke.

Vanillepudding. Man läßt 1 Liter Milch mit Vanille ausziehen und tut 1/4 Pfund Zucker daran. Dann läßt man etwas erkalten und gibt fleißig rührend 30 g in 1/8 Liter Wasser gelöste Gelatine hinzu, dann 4 Eigelb und zuletzt den Eierschnee. Fruchttunke.

Einfacher Pudding. 45 g Mondamin wird mit kalter Milch glattgerührt, 3 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen. Dann rührt man das Mondamin in ca. 1 1/2 Liter kochende Milch, kocht nochmals auf und rührt den Eierschnee über dem Feuer hinein. Der Pudding kommt in kalt umgespülte Formen. (Beliebige Fruchttunke dazu, Zucker nach Geschmack.)

Himbeerkreme. Schlagsahne wird mit reifen, durch ein Sieb getriebenen Himbeeren gut vermischt und die Speise in einer Glasschüssel mit schönen Himbeeren verziert.

Erdbeerkreme. Wie oben.

Punschkreme. Man rührt 4 Eigelb mit 80 g. Zucker schaumig, gibt einen Löffel Mehl, den Saft einer Zitrone und 1/4 Liter Wein dazu und bringt



Immer links reichen!

es unter stetem Schlagen zum Kochen. Dann gibt man 1 Glas Punsch und zuletzt den Eierschnee hindurch, füllt in eine Schüssel und verziert mit Makronen.

Weinkreme anderer Art. 1/4 Pfund Zucker wird mit 5 Eigelb schaumig gerührt, dann gibt man einen guten Eßlöffel Mehl, den Saft einer Zitrone und 1/4 Liter Wein hinzu und bringt es fleißig schlagend zum Kochen, setzt es ab, rührt den Eierschnee darunter und füllt in eine Schüssel.

Stachelbeerpudding. Man läßt 1 Liter abgezupfte, unreife Stachelbeeren in 1 Liter Wasser weichkochen, gießt das Wasser in einen Topf ab, treibt die Beeren durch und zuckert nach Geschmack. Dann setzt man sie aufs Feuer, rührt 250 g Reismehl mit dem Stachelbeerwasser glatt, rührt es unter das Mus und läßt unter ständigem Rühren eine Weile kochen. In kalt umgespülte Form gießen.

Fruchtspeise. Frische oder eingemachte Früchte, die gut abgelaufen sind, richte in einer Kremeschüssel lagenweise mit Schlagsahne an. Dazu Makronen.

Erdbeerkreme. 1 Pfund Erdbeeren durchtreiben, 1/2 Flasche Wein, 200 g Zucker und 9 Blatt in Wasser gelöste Gelatine hinzugeben. Die Schüssel mit Schlagsahne schön verzieren.

Rumpudding. Man kocht 1 Liter Wasser, eine Flasche Rotwein mit 200 g Sago und etwas Stangenzimt klar. Dann gibt man 1 Glas Rum, beliebig Zucker und 20 g in 1/8 Liter Wasser gelöste Gelatine hinzu. Vanilletunke dabei.

Makronenkreme. 1 Liter Milch wird mit 150 g Mandeln, 100 g Zucker gekocht und durchgesiebt. Dann gibt man beständig rührend 6 Eigelb und 25 g in 1/8 Liter Wasser gelöste Gelatine daran, zuletzt den Eierschnee und

verziert die Kreme mit Makronen und, wenn man dies liebt, noch mit schönen Früchten. (Einige bittere Mandeln können auch mitgekocht werden).

Maraschinokreme. 2 Eier, 5 Eigelb werden mit 175 g Zucker schaumig gerührt, dann gibt man $^1/_2$ Flasche Wein, den Saft einer Zitrone und 25 bis 30 g in Wasser gelöste Gelatine hinzu und bringt es fortwährend schlagend zum Kochen. Dann läßt man etwas erkalten, gibt zuletzt 3 Eßlöffel Maraschino, den Eierschnee darunter und füllt die Kreme in eine Kristallschüssel.

Bunte Kreme. 5 Eigelb werden mit 50 g Zucker schaumig gerührt, dann gibt man 3 Eßlöffel Mehl und etwas Vanille hinzu, rührt $^1/_2$ Liter Milch daran und bringt es kräftig schlagend zum Kochen. Dann wird der Eierschnee daruntergezogen (von 2 Eiern) und die Masse in eine Glasschüssel gefüllt. Die übrigen 3 Eiweiß werden mit einer Tasse Gelee zu festem Schaum geschlagen und die Schüssel damit hübsch verziert, ev. abwechselnd mit steifer Schlagsahne.

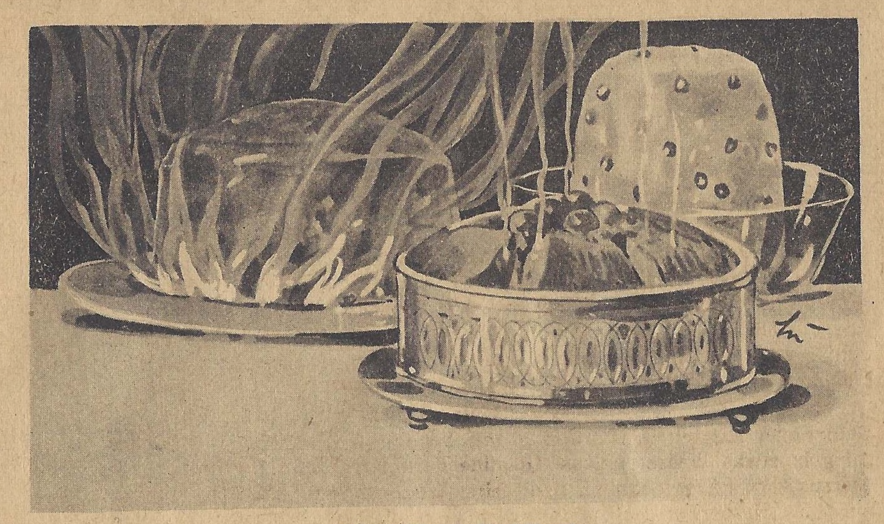
Osterspeise. Man läßt eine kleine Vanillestange in $^1/_2$ Liter Milch auf dem Feuer ausziehen, rührt 25 g geriebene süße Mandeln, 30 g Zucker und 30 g in etwas Wasser gelöste Gelatine darunter. Kräftig rührend aufkochen lassen, vom Feuer nehmen, noch eine Weile rühren und dann in kalt ausgespülte Eierbecher gießen, die möglichst kalt gestellt werden. — Weingelee dazu: In 1 Flasche Weißwein läßt man die Schale einer Zitrone ausziehen und 200 g Stückzucker schmelzen. 60 g rote Gelatine, in etwas heiß Wasser gelöst, rührt man nebst dem Saft der Zitrone unter den Wein und läßt erkalten, aber nicht steifwerden, setzt die Hälfte der Eier in eine enge Glasschale, füllt etwas mehr als die Hälfte des Gelees darüber und läßt steifwerden. Dann kommt der Rest der Eier darauf, und das erwärmte Gelee so hoch darüber, daß die Spitzen der Eier noch heraussehen. Erkaltet sehr wohlschmeckend und hübsch aussehend.

Man kann zu Gelees einfach Apfelwein oder halb Wein, halb Apfelwein nehmen. Zweckmäßig werden sie einen Tag vor dem Gebrauch zubereitet.

5. Warme Süßspeisen.

Reisklöße. 1 Pfund Reis wird mit 1 Stange Vanille, dem Abgeriebenen zweier Zitronen, Zucker nach Geschmack und 2 Eßlöffel Butter in Milch steifgekocht. Nach dem Erkalten formt man runde Klöße, wendet sie in Eigelb und geriebenen Semmeln und bäckt sie in Butter schön braun. (Dazu Weintunke: 2 Eßlöffel Zucker verrührt man mit 2 Eßlöffel Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee und 2 Glas Rotwein so lange, bis es sich etwas bindet, ohne aber aufs Feuer zu bringen.)

Omelette fein. 125 g Zucker, auf dem die Schale einer Zitrone abgerieben ist, wird mit dem Gelben von 8 Eiern und dem Saft der Zitrone schaumig gerührt, zuletzt mit 1 Teelöffel Kraftmehl und dem Eierschnee vermischt. In einer Omelette-Pfanne läßt man über gelindem Feuer Butter heiß werden und bäckt einige Löffel voll Teig auf beiden Seiten schön gelb, tut die fertige Omelette auf eine Schüssel, bestreicht sie mit feiner Marmelade, bäckt eine zweite und fährt so fort, bis die Masse verbraucht ist. (Sehr gut



Der leckere Pudding!

schmeckt es, wenn man verschiedene Marmeladen zum Bestreichen nimmt.) Die oberste Omelette wird mit Zitrone beträufelt, mit Puderzucker bestreut und die Schüssel dann im Ofen recht heiß gemacht.

Pudding. $^1/_4$ Liter Milch wird mit 80 g Butter und 125 g Kartoffelmehl auf dem Feuer zu steifem Brei gerührt, den man erkalten läßt. Darauf rührt man 150 g Butter schaumig, fügt nach und nach 10 Eigelb, $^1/_2$ Pfund Zucker, 100 g gestoßene Makronen, den kalten Brei, etwas Zitronenschale, 100 g feine Rosinen und 60 g zerschnittenes Zitronat hinzu, zieht den Eierschnee hindurch und füllt in eine gut ausgestrichene Form. ($1^1/_2$ Stunde im Wasserbad kochen und mit Weinschaumtunke zu Tisch geben). Schaumtunke: 4 Eier mit 2 gehäuften Eßlöffeln Zucker schaumig schlagen, nach und nach 1 Teelöffel Mehl, etwas Zitronensaft und Vanille und $^1/_4$ Liter Weißwein darangeben, alles auf starkem Feuer schlagen, bis der Schaum hochsteigt, aber nicht kochen. Topf vom Feuer nehmen und noch einige Minuten weiter schlagen.

Eierhaber. Ein guter Pfannkuchenteig wird mit feingeschnittenen Aepfeln oder entsteinten Kirschen (am besten Morellen) in heißer Butter gebacken und dabei fortwährend umgeschichtet, bis alles gut durcheinander und gar ist. Mit Zucker bestreuen. (Ev. Rumtunke: Man röstet 2 Eßlöffel Zucker schön braun, löscht mit $^1/_2$ Liter Wein ab, zuckert und gießt etwas Rum daran.)

Haferspeise. 3 Tassen guter, geschrotener Hafer werden mit 1 Liter Milch und 1 Prise Salz zu dickem Brei gekocht. Abgekühlt, fügt man 4 ganze Eier, Zucker und 1 Teller ausgesteinte Morellen hinzu, bäckt die Speise in gut geheiztem Backofen $1^1/_2$ Stunden schön braun und reicht sie mit brauner Butter, Zucker und Zimt.

Fruchtkreme. 5 Eier, 90 g Butter und $^1/_4$ Pfund Zucker, auf dem die Schale einer halben Zitrone abgerieben ist, rührt man über Feuer zu dickem Brei, läßt ihn noch ein wenig aufwallen und gibt dann 10 zerbröckelte Makronen hinzu. Abgekühlt, füllt man kleine Porzellanformen damit zwei Drittel voll, bäckt 10 Minuten in mäßig warmem Ofen, bedeckt sie mit einer Schicht gezuckerter Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche oder Aprikosen und gibt sie zu Tisch.

Mandelkreme. Einige süße und wenige bittere Mandeln reibt man und läßt sie in $^3/_4$ Liter kochender Sahne ausziehen. (Man kann auch eine Vanillestange brauchen.) Erkaltet, gießt man die Sahne durch ein Haarsieb, vermischt sie vorsichtig mit 100 g Mehl, $^1/_4$ Pfund Zucker, 3 Eiern, 3 Eigelben, setzt die Masse dann auf schwaches Feuer und quirlt unter stetem Rühren zu einer dicken Kreme. Zuletzt zieht man den Eierschnee darunter. (Erdbeertunke: 1 Liter Erdbeeren durch ein feines Haarsieb, $^1/_4$ Pfund Zucker darunter rühren und mit etwas Weißwein verdünnen.)

Apfelbrot. Geschälte, feingehackte Aepfel werden mit geriebenen Mandeln, Korinthen, Zucker, Zitronenschale, gestoßenem Zwieback und etwas saurem Rahm verrührt. Der dicke Brei wird in heißer Butter gelb gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut warm gegessen.

Stachelbeerspeise. $^1/_2$ Pfund Zucker wird mit 9 Eigelb schaumig gerührt und mit dem Brei von 1 Pfund unreifen, zerkochten und durchgesiebten Stachelbeeren vermischt. Dann gibt man die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Zimt und zuletzt den sehr steifen Eierschnee hindurch. In mit Butter ausgestrichener Soufflé-Schüssel $^1/_2$ Stunde bei mäßiger Hitze backen und mit Zucker bestreut zu Tisch geben.

Weißbrot-Kroketten. Geriebenes Weißbrot wird mit etwas Rotwein befeuchtet und mit 3 Eiern, Zucker, Zimt und abgeriebener Zitronenschale zu steifem Brei verrührt. Mit einem Eßlöffel abstechen, in kochendes Schmalz geben und goldgelb backen. Dann mit Zucker bestreuen und zu Kirsch- oder Pflaumenkompott reichen. (Auch Aprikosen-Schaum schmeckt gut dazu: 4 Eßlöffel feine Aprikosen-Marmelade werden schaumig gerührt und mit Schlagsahne gut vermischt.)

Kirschpudding. 4 alte, abgeriebene Brötchen werden in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit 3 Eigelb und 50 g Butter völlig verrührt. Man gibt $^1/_4$ Pfund Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale, das Abgeriebene der Semmeln, den Eierschnee und 2 Pfund entsteinte Kirschen hinein und backt in gut gefetteter Form. (Dazu ev. kalte oder warme Vanille-Tunke: Milch wird mit Zucker und 1 Stückchen Vanille sowie etwas angerührter Stärke durchgekocht, dann mit Eigelb abgezogen).

Reisauflauf. 200 g Reis in Wasser gar kochen. Dann rührt man $^1/_8$ Pfund Butter, $^1/_8$ Pfund Zucker und 4 Eigelb schaumig, gibt das Abgeriebene einer Zitrone, ihren Saft, $^1/_2$ Glas Arrak und den Reis hinzu, verrührt alles gut, tut es lagenweise mit Früchten in eine Form, backt bei mäßiger Hitze 1 Stunde und gibt die Speise mit Zucker bestreut. (Ev. Himbeertunke: $1^1/_2$ Liter Himbeeren durch ein Haarsieb tun, $^1/_2$ Pfund Zucker daran rühren und mit etwas Wasser verdünnen).



Tages Arbeit! Abends Gäste!

Schokolade-Auflauf. 8 Eigelb, $^1/_4$ Pfund Zucker, $^1/_4$ Pfund geriebene Mandeln rührt man schaumig, tut den Eierschnee, 1 Tafel geriebene Schokolade und 60 gr. Mehl darunter und backt die Speise bei gelinder Hitze eine Stunde in der Form. (Vanilletunke.)

Kartoffelauflauf. $^1/_4$ Pfund Butter, 150 g Zucker, 8 Eigelb werden schaumig gerührt. Man gibt Schale und Saft einer Zitrone, 1 Tasse Rahm, $^1/_2$ Pfund geriebenes Weißbrot, 1 Pfund geriebene und gekochte Kartoffeln dadurch, zuletzt den Eierschnee und backt den Auflauf eine Stunde.

Maronen-Auflauf. 80 g Butter werden mit 6 Eigelb, 280 g gekochten und durchgetriebenen Kastanien, 70 g geriebenen Mandeln, 70 g auf Zitrone abgeriebenem Zucker und mit dem Schnee von 4 Eiweiß vermengt. In gutausgestrichener Form backen und mit Schlagsahne zu Tisch geben.

Kapuzinerklöße. 6 Milchbrote reibt man ab, schneidet sie in 4 Teile, rührt 5 Eier mit $^1/_2$ Liter Milch und 20 g Zucker durch, gießt es über die Milchbrote und bäckt diese, wenn sie es eingesogen haben, in heißem Schmalz. Mit Zucker und Zimt bestreut, reicht man sie zu süßer Tunke oder Kompott. (Kirschtunke: 2 Pfund schwarze Kirschen werden entsteint, gekocht und durchgetrieben. Ein Glas Wein, mit 1 Eßlöffel voll Mehl angerührt, nebst Zitronenschale und Zucker, auch Nelken hinzugefügt. Eine Viertelstunde kochen).

Zitronenauflauf. $^1/_4$ Pfund Zucker wird mit 5 Eigelb schaumig gerührt. Man gibt Schale und Saft einer Zitrone, 60 g Mehl und zuletzt den Eierschnee

dadurch und backt bei mäßiger Hitze $1/2$ bis $3/4$ Stunde. (Man kann ihn mit Mandeln verzieren).

Quittenauflauf. Man rührt $1/4$ Pfund Butter, $1/4$ Pfund Zucker und 7 Eigelb schaumig, gibt 1 Pfund durchgetriebene Quitten und den Eierschnee dadurch, backt $3/4$ Stunde und bestreut die Speise mit Zucker.

Brotauflauf. In die gut ausgestrichene Form kommt eine Lage Weißbrot, 1 Lage Pflaumen, eine Lage feines Schwarzbrot mit Zucker und Zimt bestreut und mit Rum angefeuchtet, eine Lage Aepfel und so fort, bis die Form gefüllt ist. Bei mäßiger Hitze $3/4$ bis 1 Stunde backen; mit Zucker bestreut zu Tisch geben. (Pflaumen entsteint man und teilt sie in Viertel, Aepfel schneidet man in feine Schnitze).

Zwiebackspeise. Man zerklopft 4 Eier mit etwas kalter Milch, salzt ganz wenig und weicht Zwiebäcke leicht in Milch ein. Dann legt man sie in die zerklopften Eier, tut sie in eine Omelettepfanne mit heißer Butter, gießt den Rest der Eier darüber und backt auf beiden Seiten goldgelb. Mit Zucker bestreuen und mit Gelee reichen.

Eierfladen. 5 Eier werden mit 4 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Zitrone tüchtig geklopft. Man stellt eine Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser, legt 4 in Milch gefeuchtete Zwiebäcke darauf, gießt die zerklopften Eier darüber, läßt sie auf der Schüssel backen und bestreicht sie zuletzt mit Gelee.

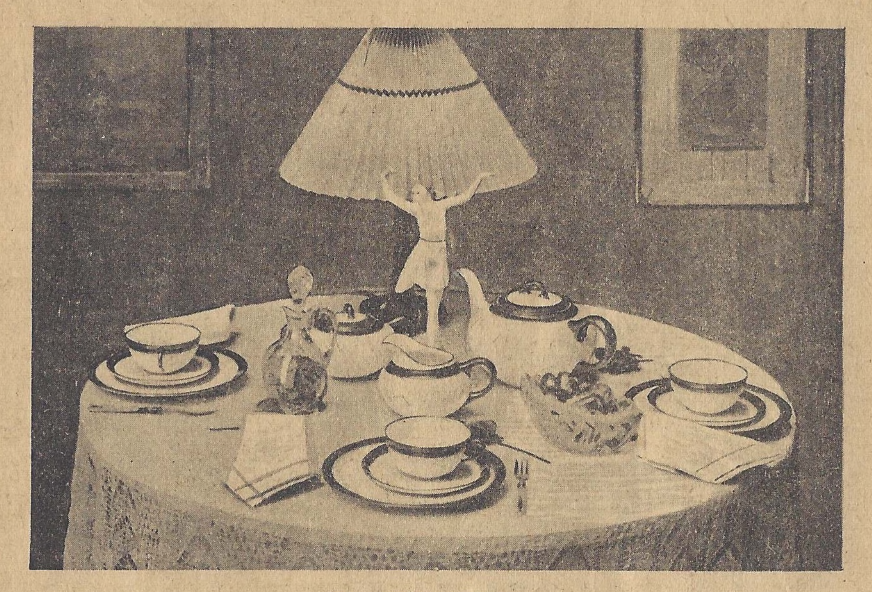
Rosinenreis. Man läßt Wasser mit etwas Butter kochen, gibt Reis hinein und kocht ihn langsam weich, gibt etwas Salz, Zucker, 1 Glas Rum daran und verrührt ihn mit aufgequollenen Rosinen, die vorher noch mit etwas Rum befeuchtet wurden.

Plinsenschüssel. 4 Eßlöffel Mehl, 1 Prise Salz werden mit der nötigen Milch glatt gerührt, dann gibt man 5 zerklopfte Eigelb hinzu, zieht den Eierschnee hindurch und bäckt den Teig löffelweise in heißer Butter auf beiden Seiten gelb. (Diese Menge ergibt ungefähr 10 Plinsen.) Sie werden mit Gelee bestrichen, aufgerollt und in fingerdicke Scheiben geschnitten. In die Mitte einer Schüssel häuft man Schlagsahne, legt die Plinsenscheiben im Kranz darum und bestreut sie mit Zucker.

Grießmehl-Auflauf. $1/4$ Pfund Grießmehl rührt man mit $3/8$ Liter Milch ab, bis es sich löst. Dann rührt man 60 g Butter mit 1 Ei, 3 Eigelb, 100 g Zucker und etwas geriebenen Mandeln schaumig, gibt das Grießmehl und den Eierschnee dadurch, backt in der Form $3/4$ Stunde und bestreut den Auflauf mit Zucker und Mandeln.

Sago-Auflauf. 200 g Sago werden in $1\frac{1}{2}$ Liter Milch gekocht. 5 Eigelb, 60 g geschmolzene Butter, 100 g Zucker, 50 g geriebene Mandeln sowie Schale und Saft einer Zitrone werden schaumig gerührt. Dann gibt man Vanille, 50 g geriebenes Brot, den Sago und den Eierschnee darunter und backt in mäßiger Hitze 1 Stunde. Mit Fruchtsaft reichen.

Auflauf von saurer Sahne. 6 Eigelb rührt man mit 100 g Zucker schaumig, gibt 100 g Mehl, $1/4$ Liter saure Sahne und den Eierschnee dadurch, backt $3/4$ Stunde und bestreut die Speise mit Zucker.



Ein Täßchen Tee!

Brot-Auflauf. 100 g Butter, 100 g Zucker, 6 Eigelb, 100 g geriebene Mandeln rührt man schaumig. Dann gibt man Zimt, Nelken, Rosenwasser, 60 g geriebenes Weißbrot und 150 g geriebenes Schwarzbrot hinzu, zieht den Eierschnee hindurch und backt bei mäßiger Hitze eine Stunde. Mit Zucker bestreuen und mit Kompott zu Tisch geben.

Rotwein-Auflauf. 8 Eßlöffel Zucker verrührt man mit 8 Eigelb und dem Saft einer Zitrone mindestens $1/2$ Stunde lang. 8 Löffel Semmelbrocken, die man vorher mit Rotwein angefeuchtet hat, und der Eierschnee werden darunter gemischt. In der Form backen und mit süßem, heißem Rotwein, in den man gequollene Rosinen getan hat, zu Tisch geben.

Süßes Rührei. 8 Eier verklopft man mit $1/4$ Liter süßem Rahm, 2 Eßlöffeln Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und einer Prise Salz, macht davon in Butter wie gewöhnlich Rührei und verziert es mit in Butter gebackenen Semmelschnittchen und feinem Gelee.

Apfel-Auflauf. $2\frac{1}{2}$ Pfund Aepfel werden geschält, in Stücke geschnitten, mit $1/4$ Pfund gequollenen Rosinen vermischt und in die gut gebutterte Form gefüllt. $1/8$ Pfund Butter wird geschmolzen, mit $1/4$ Liter Milch und $1/4$ Pfund Mehl solange auf dem Feuer gerührt, bis sich die Masse vom Topf löst. — $1/8$ Pfund Butter wird zerrührt, mit 6 Eidottern schaumig geschlagen, $1/4$ Pfund Zucker, Zitronenschale, Mandeln und Zimt dazugerührt und zuletzt der Eierschnee dadurchgezogen. Man füllt diesen Teig über die Aepfel und bäckt bei mäßiger Hitze 1 Stunde lang.

Kartoffelwürstchen. Unter 1 Suppenteller gestampfter Kartoffeln knetet man 2 Eßlöffel Mehl und 1 Ei, rollt die Masse aus, schneidet daumendicke Streifen und backt sie in Butter auf beiden Seiten recht schön braun. Mit süßem Kompott zu Tisch geben.

Nudelspeise. In $^3/_8$ Liter kochende Milch streut man 140 g Fadennudeln, kocht sie zu steifem Brei, setzt ab und rührt weiter, bis alles kalt ist. Dann rührt man 60 g Butter mit 8 Eigelb schaumig, gibt 60 g Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale daran, zuletzt die Nudeln und den Eierschnee. Man kocht den Pudding $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade. Tunke von Hagebutten: 3 Eßlöffel Hagebutten (abgepflückt und entkernt) werden mit Zimt und einem alten Milchbrötchen gut verkocht, durchgetrieben und mit Eigelb, Zucker und 1 Glase Wein abgerührt.

Kleiner Auflauf. 6 Eßlöffel Zucker, etwas Zitronenschale und 6 Eigelb werden schaumig gerührt, der Eierschnee daruntergezogen und die Masse in die gut gebutterte Form gefüllt. Mit Zucker bestreuen und bei mäßiger Hitze 10 Minuten backen, dann sofort zu Tisch geben.

Fruchtklöße. 2 Teller geriebenes Weißbrot, 1 Teller kleingeschnittene Aepfel werden mit 4 Eiern, abgeriebener Zitrone, $^1/_8$ Pfund Butter, Zucker nach Belieben und $^1/_4$ Liter Milch vermengt. Man formt Klöße und kocht sie 10 Minuten in ganz leicht gesalzenem Wasser. Man reicht braune Butter, Zucker und Zimt dazu.

Aufläufe werden nicht gestürzt, sondern in ihrer Backform aufgetragen, um welche eine gefaltete Serviette gelegt ist. Auflauf- und Puddingformen müssen stets sehr gut mit Butter ausgestrichen sein; man streut sie dann noch mit geriebenem Zwieback aus. Will man den Pudding im Wasserbade kochen, so darf die Form nur $^3/_4$ voll sein. Das kochende Wasser darf nicht ganz bis zum Deckel der Form reichen. Der äußere Topf muß fest zugedeckt werden, damit der Dampf nicht entweicht.

6. Warme pikante Speisen.

Gebackene Tomaten. 6 große Tomaten werden halbiert, auf gebutterte Schüssel gelegt, mit geriebenem Weißbrot, Pfeffer, Salz und feingehackten Kräutern bestreut und mit geschmolzener Butter überträufelt, $^3/_4$ Stunde im Bratofen gebacken.

Feine Spargelspeise. Von 50 frischen Spargeln nimmt man das obere zarte Ende, das man in kleine Stücke schneidet. Dann rührt man 100 g Butter schaumig, gibt 1 Tasse Mehl, 2 Löffel feingehackten Schinken, 5 Eier, Pfeffer und Salz, den Spargel und die nötige Milch hinzu und macht einen lockeren Teig. In die gutgebutterte Form geben, $2^1/_2$ Stunden im Wasserbad kochen, stürzen und mit zerlassener hellbrauner Butter reichen. Auch mit Butter übergießen.

Gebackene Schwarzwurzeln. In guten Pfannkuchenteig gibt man sauber geputzte, in Salzwasser gar gekochte und abgetropfte Schwarzwurzeln unb bäckt sie in heißer Butter über hellem Feuer schön braun.



Was gibt's nun noch Schönes?

Käsebällchen. $^1/_2$ Pfund geriebener Parmesan-Käse wird mit Eierschnee (von 2 Eiern), Pfeffer und Salz vermischt, Bällchen geformt und diese 5 Minuten in kochender Butter goldgelb gebacken. Nach dem Abtropfen werden sie mit Käse bestreut und zu geröstetem Weißbrot gereicht.

Käsebrot. Kräuterkäse wird fein gerieben und mit Butter verrührt, sodaß er sich gut streichen läßt. Schöne Weißbrotschnitten bestreicht man mit feinem Tafelsenf und darüber dick mit der Käsemasse. Dann werden sie in der Pfanne in heißer Butter goldbraun geröstet und auf erwärmter Schüssel heiß zu Tisch gegeben. (Man darf die Käseseite ja nicht mit Butter begießen).

Einfache Kartoffelküchel. 2 Eier, 2 Löffel Mehl, 3 Eßlöffel süßer Rahm, $^1/_4$ Liter saure Sahne werden gut verrührt, 2 Pfund geriebene Kartoffeln damit vermengt, Salz nach Geschmack. Man brät hiervon kleine, flache Kuchen in heißem Schweineschmalz. Apfelkompott mit etwas Wein ist gut dazu.

Heringspeise. Man wässert 2 große Heringe 5 Stunden, entgrätet und häutet sie und hackt sie ganz fein. 6 Eßlöffel feingeriebene Semmel, 6 Eßlöffel gehackter Kalbsbraten, 1 feingeschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebel, 3 Eigelb und 2 Eßlöffel saure Sahne werden mit den Heringen vermischt,

alles in die gut gebutterte Form getan, Weißbrot darüber gestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und ca. 25 Minuten gebacken. Man stürzt die Speise auf eine Schüssel, verziert sie mit Kräutern und gibt sie zu Tisch.

Fischrollen. $^1/_2$ Pfund feingehackte Fischreste (von gekochtem Fisch), vermischt man gründlich mit 125 g gutem Kartoffelbrei, gibt Salz, weißen Pfeffer, Muskat nach Geschmack, 2 Eier und 4 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse hinzu, formt von der Masse Röllchen, wälzt sie in Ei und Zwieback und backt sie in heißer Butter aus. Mit feiner Majonnaise zu Tisch geben.

Kabliau-Auflauf. Man schlägt 8 Eier und 1 Tasse Butter mit etwas Salz und Pfeffer schaumig, rührt 1 Pfund feingeschabten, gekochten Kabliau hinzu und füllt die Masse in eine Backform, die sehr gut gebuttert und ausgestreut ist. Man bäckt, bis die Eier gar sind, und stürzt den Auflauf über geröstetes Brot.

Omelette mit Fleischfüllung. Feingehackte Fleischreste werden mit einigen Eiern, Gewürz, Butter und Fleischbrühe unter stetem Rühren heißgemacht. Man streicht die Masse auf Omeletten und schlägt diese zusammen. Oder: man streicht sie auf Eierpfannkuchen, rollt diese zusammen und schneidet nach dem Erkalten Scheiben davon, wendet sie in Ei und geriebenem Brot und brät sie in Butter gelbbraun. (Man nimmt vorteilhaft gekochtes Fleisch zu der Füllung).

Fleischpudding. Man rührt Butter mit einigen Eiern schaumig, gibt Gewürz, geriebenes Weißbrot und beliebige gehackte Fleischreste darunter, rührt kräftig und kocht die Speise in gut gebutterter Form 2 Stunden (dazu Tomaten- oder Zwiebeltunke).

Gebackene Schnittchen. Man zerklopft einige Eier mit Milch, weicht Weißbrotschnitten darin. Sie werden mit feingehackten Schweinefleischresten, die man mit Eiern und Gewürz gut vermischt, dick bestrichen, in Ei und Zwieback gewälzt und in Butter hellbraun gebacken.

Schinken-Auflauf. Man rührt einige Eier mit Butter schaumig, gibt $^1/_2$ Liter dicke Sahne, 1 Pfund feingewiegten gekochten Schinken, $^1/_4$ Pfund kleingebrochene, weichgekochte Makkaroni sowie 60 g geriebenen Parmesankäse daran, rührt kräftig durch, tut es in die gut gebutterte Form, streut Käse darüber, legt kleine Butterflöckchen darauf und backt $^1/_2$ Stunde.

Schinkenstücke. In Scheiben geschnittenen Schinken wendet man gut in feinem Eierkuchen- oder Omelette-Teig und backt ihn in Butter hellbraun.

Käseschnitten. Zwischen je 2 mit Butter bestrichene Pumpernickelscheiben legt man dicke Scheiben von Chesterkäse, röstet sie im Backofen und gibt sie sehr heiß zu Tische.

Schinkenpudding. Man rührt 6 Eier, 4 Eigelb, 200 g Butter kräftig, gibt 1 Pfund kleingehackten Schinken, 2 geriebene Brötchen, etwas Salz und Mehl daran. Gut verarbeitet, wird die Speise $1^1/_4$ Stunde gekocht. Nach dem Stürzen mit Käse bestreuen und mit heißer Butter begießen. (Man kann Kartoffelmehl dazu nehmen).



Mutter hat gebacken!

7. Kleines Gebäck.

Aus Schwaben. 1 Pfund Puderzucker wird mit 5 Eiern 1 Stunde gerührt, 1 Pfund feinstes Mehl daruntergemischt, kräftig verarbeitet und der Teig über Nacht stehen gelassen. Am Morgen sticht man kleine Formen aus und bäckt auf gut gebuttertem und fein bestäubtem Blech bei mäßiger Hitze. Das Gebäck darf nur hellgelb sein. (Vor dem Ausstechen fein dünn ausmangeln).

Kölner Fastenplätzchen. 1 Pfund feinstes Mehl, 200 g Butter, $^1/_2$ Liter saurer Rahm, 30 g Zucker, 1 Ei, 5 Eigelb, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Teelöffel Zimt, 3 Eßlöffel Rum werden zu einem glatten Teig gemengt, der dann 1 Stunde an kühlem Ort rasten muß. Ganz dünn ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Man bestreicht sie mit gequirltem Ei, bestreut sie mit Zucker und geschnittenen Mandeln und backt bei mäßiger Hitze auf dem Blech.

Makronen. 125 g Haselnußkerne, 125 g Mandeln (beides gebrüht und geschält) werden fein gestoßen, mit 7 Eiweiß vermischt, dann gibt man 375 g feinen Zucker, auf dem die Schale einer Zitrone abgerieben ist, hinzu, setzt kleine Häufchen auf das gut gefettete Blech und läßt sie im Ofen mehr trocknen als backen.

Klümpchen. 1 Pfund Puderzucker wird mit 2 Eiweiß $^1/_4$ Stunde gerührt. Dann gibt man tropfenweise ganz starken Kaffee daran, oder guten Kognak, doch nur soviel, daß die Masse noch dick bleibt. Man formt kleine Kugeln und läßt sie mehrere Stunden auf gefettetem Papier an der Luft trocknen. (Die Leckerei ist bei großen und kleinen Kindern gleich beliebt).

Einfache Plätzchen. $^1/_4$ Pfund Butter, $^1/_4$ Pfund Schmalz werden mit 1 Pfund Zucker und 3 Eigelb schaumig gerührt, $1^1/_2$ Pfund Mehl, Mandeln, Sukkade, 1 Päckchen Vanillezucker, daruntergemischt, alles gut verarbeitet, zuletzt der Eierschnee und $1^1/_2$ Paket Backpulver hinzugefügt. Dünn aus-

rollen, runde Plätzchen ausstechen, auf das gut gefettete Blech setzen und im heißen Ofen bei vollem Feuer schön gelb ausbacken.

Spekulatius I. $^1/_2$ Pfund Butter, $^1/_2$ Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl werden mit etwas Zitrone und 3 Eßlöffel Milch verarbeitet, 5 g Ammonium gut daruntergemischt.

Spekulatius II. $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Zucker, 75 g Butter, 1 Ei, 1 abgeriebene Zitrone, 1 Eßlöffel Rum, 1 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Backpulver.

Anis-Plätzchen. 6 Eigelb und 375 g Zucker werden $^1/_2$ Stunde gerührt, nach und nach 1 Pfund Mehl dazugegeben sowie 8 g Anis. Zuletzt den Eierschnee. Man setzt kleine Häufchen auf das gefettete und mit Mehl bestreute Blech und bäckt schnell in nicht zu großer Hitze.

Arrakbrot. 400 g Zucker, 4 Eigelb, 300 g Butter werden schaumig gerührt, 1 Pfund Mehl daruntergemengt, 2 Eßlöffel guter Arrak darangegeben und dann fein ausgerollt. Man schneidet viereckige Scheiben und bestreut sie mit Zucker und gehobelten Mandeln oder gibt nach dem Erkalten noch kandierte Früchte darauf.

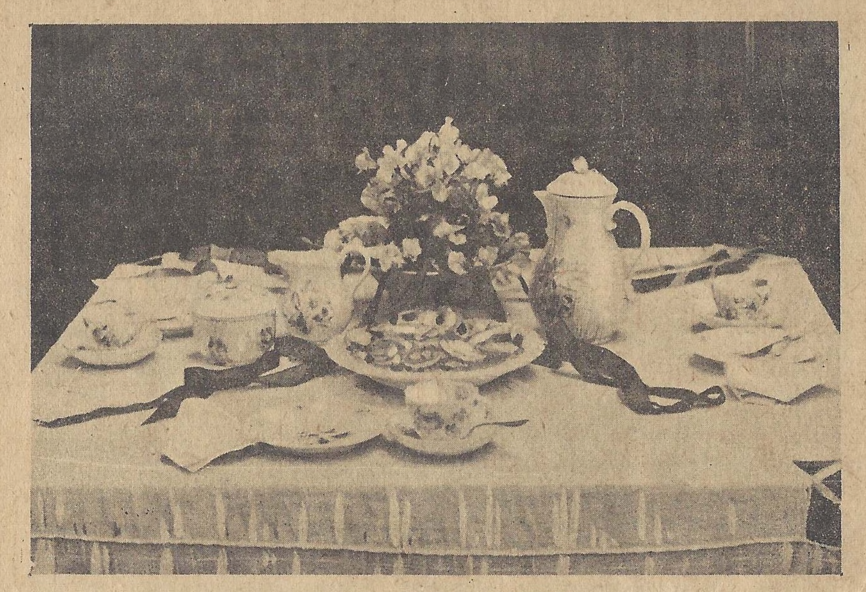
Süße Brezeln. 3 Eier, $^1/_4$ Pfund Butter, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^3/_4$ Pfund Mehl, 1 Teelöffel Zimt und 3 Eßlöffel Milch werden zum Teig verarbeitet, zuletzt 5 g Ammonium daruntergemischt. Kleine Brezeln machen und, mit Ei bestrichen, in mäßiger Hitze ausbacken.

Rosenplätzchen. Man feuchtet 200 g ganz feingestoßenen Zwieback mit Rosenwasser an, mischt 2 Eßlöffel Puderzucker und 200 g feingehackte Blätter von frischen Rosen darunter. Man formt kleinste Plätzchen und läßt sie bei gelinder Ofenhitze eher trocknen als backen. In Porzellandose aufbewahren.

Waffeln. 1 Pfund Mehl rührt man mit 1 Liter lauwarmer Milch an, gibt 8 Eigelb, 1 Pfund geschmolzene Butter, 60 g aufgelöste Hefe und festen Eierschnee (von 10 Eiweiß) hinzu. Ist das Waffeleisen heiß, wird auf starkem Feuer gebacken und die Waffeln noch warm mit Puderzucker bestreut.

Käsekuchen. Man löst 35 g Bierhefe in $^3/_8$ Liter warmer Milch auf. Rührt 1 Pfund feines Mehl mit dieser Milch zu einem lockeren Teig und läßt ihn an warmem Orte aufgehen. Inzwischen rührt man 125 g Butter mit 8 Eigelben und 100 g Zucker schaumig, fügt 1 Pfund weißen Quark, etwas Salz, das Abgeriebene 1 Zitrone, den aufgegangenen Teig und zuletzt die in etwas Rum gequollenen Rosinen hinzu. Man formt auf mehlbestreutem Brett fingerlange Würstchen, läßt sie aufgehen und bäckt sie in nicht zu heißer Butter goldgelb, läßt sie auf Löschpapier abtropfen und bestreut mit Zimt und Zucker. Beliebtes Kaffeegebäck. (Man braucht $^1/_4$ Pfund kleine, feine Rosinen.)

Berliner Pfannkuchen. Man rührt Hefe mit etwas Mehl und lauwarmer Milch an und fügt nach und nach 1 Pfund Mehl, 60 g Butter, 1 Ei, Zucker und laue Milch hinzu, bis der Teig sich gut rollen läßt. Nachdem derselbe 1 Stunde gegangen ist, rollt man ihn auf einem Brett messerrückendick aus, sticht ihn zu kleinen Kuchen aus, legt auf jeden beliebiges Eingemachtes und deckt mit einem zweiten zu. Dann läßt man ihn auf einem Brett wieder aufgehen. Dann gibt man sie in eine Pfanne, mit heißer Butter oder Schmalz.



Vor der Kaffeeschlacht!

Sind sie an einer Seite gelb, so dreht man sie um. Sind sie gut gebacken, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie auf Brot abtropfen, streut Zucker und Zimt darüber und gibt sie heiß zu Tisch.

Schnellgebäck. Man rührt $^1/_4$ Pfund Butter, $^1/_4$ Pfund Zucker und 4 Eier schaumig, gibt ferner einige Tropfen Zitronenöl daran. Dann fügt man eine kleine Tasse süße Sahne, eine Prise Salz, $^3/_4$ Pfund Weizenmehl und $^1/_4$ Pfund Kartoffelmehl hinzu. Man muß den Teig auf dem Tisch mit den Händen tüchtig kneten, bis er glatt ist und nicht mehr klebt. Falls er etwas weich ist, streue man noch Mehl unter, dann kommt 1 Päckchen Backpulver dazu, welches sehr gut vermischt sein muß. Man rollt kleine Kugeln aus, die man in kochendem Fett hellbraun bäckt und in Zucker wälzt. Obige Menge ergibt ca. 50 kleine Pfannkuchen, die man durch Füllung mit Marmelade sehr verfeinern kann. Sehr locker und wohlschmeckend. Hält sich in Blechbüchsen wochenlang. Die Herstellung der Ballen dauert höchstens $^3/_4$ Stunde, ist also bei unerwartetem Besuche zu empfehlen.

Makronen II. 1 Pfund Mandeln, 7 Eiweiß, 1 Pfund Zucker (die Mandeln feingerieben). Gut vermischen, sodaß die Masse nicht zu weich ist. Auf Oblaten in mittlerer Hitze backen. (Man kann den Geschmack durch einige Bittermandeln verfeinern.)

Zimtsterne. Von 6 Eiweiß wird Schnee geschlagen, dieser mit $^3/_4$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund geriebenen Mandeln, Zimt, Nelken und Zitronensaft verrührt.

Mit süßem Eierschnee glasierte Sterne backen. (Sehr beliebt bei Herren.) Sie dürfen nicht zu fest sein und müssen mehr getrocknet als gebacken werden.

Schokoladeplätzchen. 270 g Mehl, 140 g Butter, 120 g geriebene Schokolade, 3 gehäufte Eßlöffel Zucker werden schnell zu Teig vermengt, kleine Küchlein ausgestochen und, mit Mandeln bestreut, in mäßiger Hitze gebacken.

Schokoladeplätzchen II. Steifen Eierschnee von 2 Eiweiß vermischt man mit 2 Eßlöffeln voll geriebener Schokolade, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Mehl. Man setzt kleine Häufchen der Masse auf Oblaten und bäckt 10 Minuten bei mäßiger Hitze.

Törtchen. Man knetet einen Teig aus 70 g Butter, 30 g Zucker, 130 g Mehl und 2 Eigelb, rollt ihn dünn aus und sticht kleine runde Plätzchen aus. Um jedes macht man einen Rand aus einem kleinen Teigstreifen und bestreicht ihn mit Ei. Goldbraun backen und nach Erkalten mit frischem oder gekochtem Obst füllen. Auch Sahne schmeckt gut dazu.

S-Gebäck. Von 1 Pfund Mehl, $^1/_2$ Pfund Butter, $^3/_4$ Pfund Zucker und 3 Eiern nebst etwas Vanillezucker wird ein Teig gemacht, S geformt und langsam gelb gebacken. Ausgezeichnet zu Wein oder Punsch.

Ringe. 2 Eier, 2 Eigelb und 140 g Zucker werden $^1/_2$ Stunde schaumig gerührt, dann kommen 140 g geschmolzene Butter und 280 g Mehl hinzu sowie das Abgeriebene 1 Zitrone. Man macht Ringe und backt bei schwacher Hitze.

Bei der Kleinbäckerei habe man stets hübsche Ausstechformen vorrätig und spare nicht an Streuzucker sowie gestiftelten Mandeln, die die einfachsten Plätzchen einladend erscheinen lassen. Um obstgefüllte Törtchen besonders schmackhaft zu machen, kann man auf jedes einige Tropfen Rum, Kognak oder dergl. träufeln.

8. Kuchen und Torten.

Kleiner Kuchen. 4 Eigelb, $^1/_2$ Pfund Zucker werden schaumig gerührt, $^1/_2$ Pfund Mehl und 2 Eßlöffel Milch damit verarbeitet, dann Vanillezucker, ein Backpulver und zuletzt der Eierschnee. In gut gebutterter Form abbacken.

Kastenkuchen. 1 Pfund Zucker, auf dem die Schale einer Zitrone abgerieben wurde, rührt man mit 12 Eigelb und 2 Eiern schaumig, vermischt alles mit 125 g schaumig gerührter Butter und verarbeitet 300 g Weizenmehl und 100 g Kartoffelmehl damit. Zuletzt den Eierschnee darunterziehen. In sehr gut gebutterter Form ca. $1^1/_4$ Stunde backen bei mäßiger Hitze. Sehr fein.

Knüppelkuchen. 1 Pfund Mehl, 200 g Zucker, 4 Eigelb, 2 Eier, 2 Eßlöffel Butter werden kräftig verarbeitet, dick gerollt und in Würfelchen geteilt, die man in Butter goldbraun bäckt. 375 g Zucker, in etwas Rosenwasser geschmolzen, aber nicht gekocht, wird vermischt mit 100 g kleingeschnittener Orangenschale, der zerschnittenen Schale 1 frischen Zitrone, 70 g süßen, 30 g bitteren feingestiftelten Mandeln, 15 g feinem Zimt, 8 g gestoßenen Nelken, 6 g dito Kardamom. Dies alles wird mit den gebackenen Teigwürfeln vermengt. Dann streicht man eine erwärmte Form mit weißem Wachs aus und preßt die Kuchenmasse fest hinein. Erkaltet, wird der Knüppelkuchen un-



Torten und Kuchen will Jeder versuchen!

gebacken auf eine schöne Platte gestürzt. Er gilt bei Kennern als große Delikatesse. (Ostfriesische Spezialität.)

Feiner Kuchen. 10 Eigelb, $^1/_2$ Pfund Butter, $^1/_2$ Pfund Zucker werden ganz schaumig gerührt, 375 g Weizenmehl nach und nach damit vermengt sowie die abgeriebene Schale einer Zitrone, eine Prise Salz, etwas Muskatblüte, 70 g süße Mandeln, 22 g bittere Mandeln (beide feingeschnitten), zuletzt der Eierschnee daruntergetan. In einer großen gebutterten Form 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen.

Sandkuchen. $^1/_2$ Pfund Butter wird schaumig gerührt, 180 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 2 Eigelb, Eierschnee von 2 Eiweiß und zuletzt löffelweise $^1/_2$ Pfund Kartoffelmehl daran gegeben. Man rührt im Ganzen 1 Stunde. In gebutterter Springform 2 Stunden langsam backen.

Sandtorte. 1 Pfund ungesalzene Butter schaumig rühren, 1 Pfund Zucker (fein) daran geben, löffelweise abwechselnd mit 1 Pfund Kartoffelmehl und 12 Eigelb, dann 1 Prise Salz und 4 Eßlöffel Rum. 1 Stunde gleichmäßig rühren, 12 fest geschlagene Eiweiß darunterziehen und in gut gebutterter Form bei milder Hitze 3 Stunden backen. (Man setzt vorsichtshalber einen Rost darunter).

Linzer Torte. 140 g Butter, 140 g feinstes Mehl, 140 g Zucker, 140 g Mandeln, 1 Ei, 4 hartgekochte durchgetriebene Eier 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Kaffeelöffel Nelken zu einem festen Teige verarbeiten. Man streicht einen Tortenreif gut aus, walzt die Hälfte des Teiges darauf fingerdick aus und formt aus der

andern Hälfte Stäbe, die gitterförmig über die Tortenplatte gelegt werden. Die Zwischenräume des Gitters füllt man mit feinem Eingemachten und träufelt einige Tropfen Rum darauf.

Streuselkuchen. 2 Pfund Mehl, 4 Eier, 1 Prise Salz, Zucker, 60 g in lauwarmer Milch gelöste Hefe werden zum Teig verarbeitet, den man aufgehen läßt. Dann kommt 125 g geschmolzene Butter dazu unter kräftigem Rühren und Schlagen. Dünn ausrollen und auf mit Mehl bestäubtem Blech nochmals aufgehen lassen. Dann mit zerlassener Butter bestreichen. Inzwischen wurde Streusel bereitet: 200 g geschmolzene Butter vermischt man mit 150 g feinem Zucker, etwas Zimt, dem Abgeriebenen $^1/_2$ Zitrone, 50 g süßen, feingewiegten nebst einigen bittern Mandeln und tut soviel Mehl hinzu, daß sich die Masse zwischen den Händen zu großen, trockenen „Streuseln" zerbröckelt. Nun bestreut man den Kuchen dick damit, tröpfelt noch geschmolzene Butter darauf und backt bei mäßiger Hitze.

Rodon. 60 g Hefe in $^1/_4$ Liter Milch auflösen. $^3/_4$ Pfund Mehl kräftig damit verarbeiten und den Teig zugedeckt langsam aufgehen lassen. Inzwischen 300 g Butter, 350 g Zucker, 150 g gehackte Mandeln, 9 Eigelb schaumig rühren, sowie 200 g aufgequollene Rosinen, die man mit etwas Rum befeuchtet hat, und den Saft $^1/_2$ Zitrone darangeben. Kräftig rühren, und alles nebst $^3/_4$ Pfund Mehl zu dem Hefeteig geben, zusammen schlagen, bis Blasen kommen, dann den Eierschnee darunterziehen und in die Form geben. Ist er aufgegangen, in mäßiger Hitze $1^1/_4$ Stunde backen.

Königskuchen. 1 Pfund Butter wird schaumig gerührt, 1 Pfund Zucker und 8 Eigelb abwechselnd eßlöffelweise dazugegeben und die Masse gut verarbeitet. Dann wird 1 Pfund Mehl nebst einer Messerspitze Backpulver nach und nach dazugeknetet. Ferner 1 Prise Salz, Saft und Abgeriebenes 1 Zitrone, 100 g Zitronat, 100 g Rosinen, 75 g süße und 15 g bittere gehackte Mandeln dazugetan und zuletzt der Eierschnee leicht hineingezogen. In dick gefetteter langer Kastenform bei mäßiger Hitze ca. $1^3/_4$ Stunde hellbräunlich backen. (Erst nach Erkalten herausstürzen.)

Mandeltorte. 350 g Zucker, 250 g geriebene Mandeln, 1 Ei, 14 Eigelb rührt man schaumig, gibt $^1/_2$ Pfund Mehl, 5 g Ammonium und den festen Eierschnee darunter und backt in mäßiger Hitze. Man kann mit kandierten Früchten verzieren.

Punschtorte. 350 g Zucker rührt man mit 14 Eigelb schaumig, gibt Saft $^1/_2$ Zitrone, 300 g Mehl nach und nach, 200 g zerschmolzene Butter, 5 g Ammonium und den Eierschnee darunter. 2 Böden backen, diese innen mit Rum befeuchten und mit Gelee füllen, nach Belieben auch die Oberseite der Torte mit Gelee verzieren.

Herrenkuchen. $^1/_2$ Pfund Butter, 10 Eigelb, $^1/_2$ Pfund Zucker recht schaumig rühren. 10 g bittere Mandeln, 50 g Sukkade, Zimt, Nelken, Koriander, 1 Löffel Arrak, Schale und Saft $^1/_2$ Zitrone, $^1/_2$ Pfund Mehl nach und nach hinzugeben. Zuletzt 6 g Ammonium sehr gut durchmischen. In mäßiger Hitze ausbacken.

Apfelkuchen. Man macht einen Teig aus $^3/_4$ Pfund Mehl, $^1/_2$ Butter, 3 Eiern, 60 g Mandeln und etwas Ammonium. Man rollt eine runde Platte

aus, belegt sie mit Scheiben feiner Äpfel, streut Zucker und Mandeln darüber, gibt einige Tropfen Arrak darauf, macht dann vom Teigrest ein Gitter, bestreicht es mit Ei, streut Zucker und Mandeln ein und backt den Kuchen in mäßiger Hitze.

Schokoladetorte. 350 g Zucker, 12 Eigelb, 70 g geriebene Schokolade, 1 Teelöffel Zimt, 200 g Mehl und 5 g Ammonium werden sehr gut verrührt, dann kommt der Eierschnee darunter. In mäßiger Hitze backen.

9. Getränke.

Punsch. (Selbst von alten Leuten ohne üble Nachwirkungen zu trinken.) 1 Flasche echter Arrak, $1^1/_2$ Flasche guter Bordeaux, die auf Zucker abgeriebene Schale einer, der Saft von 2 Zitronen werden mit $1^1/_2$ Pfund Zucker und 4 Flaschen Wasser kochend heiß gemacht. (Von vorzüglichem Geschmack.)

Eierpunsch. 5 Eigelb schlägt man mit 2 ganzen Eiern 5 Minuten mit dem Schneebesen. Unter weiterem Schlagen gießt man nach und nach 2 Liter kalten Punsch darunter, setzt das Gefäß in einen Topf kochenden Wassers und läßt den Trank unter beständigem Schlagen warm werden. Man reicht ihn in erwärmten Gläsern zu Backwerk. (Gut aus Resten von Punsch zu bereiten).

Kalter Eierwein. Man rechnet auf jedes Glas 1 Eigelb, rührt es mit Zucker und einer Spur Muskat an, füllt guten Bordeaux darauf und gibt den gesüßten, fest geschlagenen Eierschnee locker darunter. (Zweckmäßig große Gläser nehmen.) Anmerkung: Der Wein wird vorsichtig unter stetem Rühren zugegossen.

Pfirsichbowle mit Rotwein. 7 Pfirsiche dünn schälen, in feine Scheibchen schneiden. 1 Pfund geriebenen Zucker daraufgeben und gut zugedeckt 7 Stunden ziehen lassen. Kurz vor dem Gebrauch kommen 2 Flaschen guter weißer und 1 Flasche Rotwein daran, dann stellt man sie in ganz kaltes Wasser. (Man kann auch 1 Flasche Weißwein weglassen und dafür an der Tafel 1 Flasche Champagner hineingeben.)

Pfirsichglas. In jedes Glas kommt ein ausgesucht schöner Pfirsich, den man mehrfach mit silberner Gabel durchstochen hat. Man gießt gut gekühlten Schaumwein darüber. (Man braucht natürlich besonders große Gläser dazu.)

Apfelsinenbowle. Auf $^1/_2$ Pfund Zucker reibt man die Schale zweier Apfelsinen ab. Dann schält und teilt man diese recht sauber in Scheibchen, entfernt die Kerne, bestreut die Früchte mit dem Zucker und läßt fest zugedeckt 1 Stunde ziehen. Nun kommt 1 Flasche Weißwein, 1 Flasche Wasser und so viel Rotwein daran, daß die Bowle eine schöne rötliche Farbe hat.

Apfelsinentrank. 4 sauber abgeschälte und in Stücke geteilte Apfelsinen in $1^1/_2$ Flaschen Weißwein ziehen lassen.

Weißweinpunsch. In 3 Flaschen Wein gibt man 300 g Zucker, läßt es kurz bis vor's Kochen kommen, aber ja nicht kochen und gießt zuletzt $^1/_4$ Liter Arrak hinein. (Nur der echte Batavia-Arrak gibt bei all' diesen Getränken die Gewähr für gute Bekömmlichkeit.)

Rumtopf. (Man fängt mit der Bereitung dieses ganz ausgezeichneten Leckerbissens im Frühsommer an, wenn die ersten Früchte reifen, und wird

im Winter die darauf verwandte kleine Mühe nicht bereuen.) In einen Steintopf, der noch für keinen andern Zweck verwandt wurde und vorher gut ausgebrüht und getrocknet ist, gießt man 1 Liter guten Jamaika-Rum. (Menge nach Bedarf beliebig zu vermehren.) Nun kommen von Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren (keine Stachelbeeren!), Brombeeren, Heidelbeeren, Pfirsichen, Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, (aber keine Aepfel und Birnen) nur die ausgesucht schönen, tadelfreien Früchte hinein. Man wäscht sie vorher ganz sauber und trocknet sie mit einem reinen Tuch. Auf jede Frucht kommt die gleiche Schwere Zucker. Die Beerenfrüchte bleiben ganz, Pflaumen, Kirschen, Pfirsiche und Aprikosen werden entsteint und in schöne Stückchen geteilt. Der Rumtopf macht durch seine Bereitung viel Freude und ist eine hervorragende Delikatesse. Man reicht das Getränk in kleinen Gläsern mit silbernen Löffeln und gibt auf jedes Glas einige Früchte.

Grog. 1 Teil echter Arrak oder Rum wird mit 2 Teilen kochendem Wasser gemischt und nach Geschmack versüßt.

Zimttrank. 2 Flaschen weißen Wein schlägt man mit $1/2$ Pfund Zucker, dem Saft zweier und der Schale 1 Zitrone, nebst 1 Stange Zimt und 6 verklopften Eiern, rasch auf dem Feuer und reicht den Trank ganz heiß.

Eikognak. 4 Eigelb, 4 Eßlöffel Zucker rührt man schaumig, gibt $1/8$ Liter Schlagsahne, den Eierschnee und $1/4$ Liter Kognak hinzu, mischt gut durch und füllt in Gläser.

Schaumbier. 1 Ei, 1 Löffel Zucker werden mit $1/4$ Liter Bier über Feuer schaumig geschlagen.

Brotwein. Man läßt geröstetes Schwarzbrot mit kochendem Wasser ziehen, gießt die Flüssigkeit durch und gibt Eigelb mit Zucker verrührt nebst Wein dazu.

Limonade. 1 Teil Weißwein, 2 Teile Wasser, einige Zitronenscheiben werden mit Zucker nach Geschmack versüßt.

Einfache Erdbeerbowle. Schöne Erdbeeren bestreut man mit bestem Zucker und läßt sie mehrere Stunden verdeckt stehen. Dann gibt man 3 Flaschen Mosel und $1/2$ Flasche Rotwein daran und süßt noch nach Geschmack. (Man kann sie auch verdünnen mit gewöhnlichem frischen Wasser, ohne daß sie verliert.)

Walderdbeer-Bowle. 1 Pfund ganz frische Walderdbeeren werden schichtweise mit $1/2$ Pfund Zucker bestreut, mit ein wenig Wasser beträufelt und dann 5 Stunden stehen gelassen, natürlich fest zugedeckt. Dann gibt man 5 Flaschen Mosel hinein.

Himbeerbowle. Schöne Himbeeren schichtweise mit Zucker stehen lassen, ein Glas feinsten Rum darübergeben. Fest zugedeckt 5 Stunden kaltstellen. Dann 2 Flaschen Mosel und 1 Flasche Wasser dazutun.

Ananas mit Rotwein. In feine Scheibchen geschnittene Ananas bestreut man schichtweise mit Zucker, gibt 1 Glas Wasser daran und läßt sie 1 Tag fest zugedeckt stehen. Dann kommen 4 Flaschen Rheinwein oder Mosel und 1 Flasche Rotwein daran. (Zucker nach Geschmack).



Das Böwlchen!

Ananasbowle. In feine Scheibchen geteilte große Frucht schichtweise mit ca. 1 Pfund Zucker bestreuen und mit 3 Flaschen Weißwein 7 Stunden ziehen lassen. Vor Gebrauch 1 Flasche Sekt hinzutun. (Man kann bei Bowlen, um sie zu verbilligen, gut Apfelsekt brauchen. Zum Verdünnen empfiehlt sich kohlensaures Wasser oder gewöhnliches frisches Wasser).

Bowle von Rumtopffrüchten. $1/2$ Liter von den Rumfrüchten, Zucker nach Geschmack, 1 Flasche Weißwein und $1/4$ Liter Wasser.

Teebowle. 1 Apfelsine, 1 Zitrone werden ausgepreßt und mit etwas Tee vermischt. Ferner gehören zu dieser Bowle 2 Flaschen Rotwein, 1 Flasche Arrak, 2 Pfund Zucker, etwas Vanille und zuletzt 1 Flasche Sekt. (Man kann auch die Apfelsine und Zitrone nur halbieren oder in Viertel teilen und so in der Bowle schwimmen lassen). Will man das Getränk leichter machen, so gibt man noch Tee daran.

Kalter Punsch. Man läßt $1^1/_2$ Pfund Zucker in 1 Liter kaltem, leichten Tee schmelzen, gibt dann den Saft von 6 Zitronen, $1/2$ Liter Rheinwein, $1/2$ Liter Burgunder, $1/2$ Flasche Arrak, $1/2$ Flasche Maraschino und zuletzt $1/2$ Flasche Sekt daran.

Champagner-Bowle. 1 Pfund Zucker übergießt man mit 2 Flaschen Rheinwein und 1 Flasche Burgunder. Bis zum Gebrauch auf Eis stellen, dann 2 Flaschen Champagner hineingeben. (Man muß die Bowlen stets vorher gut zugedeckt halten.)

Eierwein. Man verrührt 2 Eier kräftig mit 2 Löffeln Zucker und gibt unter stetem Rühren 1/4 Liter guten Weißwein daran. (Für 1 Person.) Man kann das Getränk auch mit hellem oder dunklen Bier zubereiten. (Zu Wein schmeckt etwas Muskat gut.)

Fruchtgetränke. Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirschsaft wird gut mit Wasser vermischt, etwas Wein, Zitronensaft und Zucker nach Geschmack darangegeben. (Auch Brombeersaft ist vorzüglich dazu). Bei Kindergesellschaften kann man mit einiger Erfindungsgabe auf diese Weise hübsche leichte Bowlen bereiten.

Kalte Ente. In einen Glaskrug gibt man 3 Löffel Zucker, gießt 2 Flaschen gut gekühlten Weißwein darauf, vermischt gut und gibt 1 Flasche Sekt dazu. Dann läßt man die Schale einer Zitrone (an einem Stück schmal abgeschält) über den Rand des Kruges in den Wein hängen und entfernt sie sofort, wenn man sie genügend durchschmeckt.

Kalte Ente (andere Art). 2 Flaschen Mosel, 1 Flasche Wasser, Zitronenschale auf Zucker abgerieben, 3 Zitronenscheibchen, der Saft einer Zitrone. Auf Eis kühlen.

Rotwein-Ente. 3 dünne Zitronenscheiben, 7 Stücke Würfelzucker werden mit 3 Flaschen Rheinwein übergossen. Gut mischen und stehen lassen. Abschmecken, die Zitronenscheiben entfernen und zuletzt 1 Glas Rotwein und 1 Flasche Sekt hineingeben. Sehr kalt vorzüglich.

Limonade. Saft dreier Zitronen und 1 Apfelsine wird mit 4 Glas Wasser vermischt, gut gezuckert und dann 1—2 Glas Rotwein darangegeben. (Für 6 Personen.) Gut kühlen oder mit kleinen Eisstückchen reichen.

Kochpunsch. 3 Flaschen Rotwein vermischt man mit 2 Tassen Tee, gibt Zucker und Zimt nach Geschmack hinein und läßt einmal aufkochen. Vom Feuer nehmen, 1 Glas Rum und einige Tropfen Zitronensaft hineintun.

Kalter Schwedenpunsch. 1 1/2 Pfund Zucker, 1 1/2 Pfund weißer, gestoßener Kandis werden in 1 1/2 Liter Wasser gekocht. Vom Herd nehmen, 2 Flaschen Arrak und den Saft 1 Zitrone hineingeben. Erkalten lassen und mit 1 Flasche Champagner vermischt servieren.

Geschirre und Porzellan etc. für die Abbildungen zur Verfügung gestellt von der Firma **Georg Bissen, Magdeburg.**